

التذوّق بوصفه فعلاً فلسفيًا

من الإحساس إلى المعنى

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 36	كاتب المقال —
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

بقلم: الشيف أحمد المعدراني

لا يمكن اختزال التذوّق في كونه فعلاً حسيًا عابرًا مرتبطًا باللسان أو بحكم سريع بالقبول أو الرفض؛ فالتذوّق في جوهره ممارسة فلسفية مركّبة، تتداخل فيها الحواس مع الذاكرة، والثقافة مع التجربة، والوعي مع اللاوعي. إن كل لقمة نتذوّقها تحمل أثر المكان الذي نشأت فيه، والزمن الذي صاغها، واليد التي أعدّها، فتتحول عملية التذوّق من استجابة جسدية إلى فعل إدراك ومعنى، ومن إحساس لحظي إلى تجربة إنسانية ذات عمق دلالي.

التذوّق، بهذا المعنى، هو قراءة صامتة للنكهة بوصفها خطابًا غير منطوق. فالطعام لا يُستهلك فقط، بل يُفهم ويُؤوّل ويُقارن بما تخزنه الذاكرة من تجارب سابقة. وكل نكهة تستدعي في الذهن طبقات من الصور والانطباعات والانفعالات، بعضها واعٍ وبعضها متخفي في اللاشعور. ومن هنا، لا تتشكّل النكهة من عناصرها الكيميائية وحدها، بل من شبكة معقّدة من التوقّعات الذهنية، والخلفيات الثقافية، والبيئة الاجتماعية، والحالة النفسية للمتذوّق. فالطعم ليس حقيقة ثابتة، بل تجربة نسبية تتبدّل بتبدّل السياق، ويُعاد تشكيلها في كل مرة يُمارَس فيها التذوّق بوعي مختلف.

إن التذوّق الفلسفي يفترض حضورًا ذهنيًا كاملاً، ويستدعي قدرة على الإنصات الداخلي، بعيدًا عن ضجيج الأحكام

المسبقة والانطباعات السطحية. فالمتذوّق الواعي لا يبحث عن الإشباع الفوري، بل عن الفهم؛ ولا يلاحق الدهشة وحدها، بل يسعى إلى إدراك التوازن، والانسجام، والصدق في التعبير الطهوي. وهذا النوع من التذوّق يتطلّب تدريبًا طويلًا على الصبر، والانتباه، والقدرة على الفصل بين الذوق الشخصي والمعنى الموضوعي للتجربة.

ومن منظور فلسفي أعمق، يمكن اعتبار التذوّق فعلًا وجوديًا، لأنه يضع الإنسان في مواجهة مباشرة مع اللحظة الراهنة. فالنكهة لا تُستعاد كما هي، ولا تُؤجّل؛ إنها تُعاش في الحاضر الخالص. وفي هذه اللحظة، يتقاطع الجسد مع الفكر، والحس مع الوعي، ليشكّلًا معًا تجربة كاملة لا يمكن اختزالها في وصف لغوي دقيق. من هنا، يصبح التذوّق أحد أشكال الحضور الإنساني الكامل، حيث يتوقف الزمن قليلًا ليُفسح المجال للمعنى.

وفي السياق المهني، يكتسب التذوّق بعدًا أخلاقيًا بالغ الأهمية، إذ يتحول من ذوق فردي إلى أداة تقييم ذات أثر مباشر في مسار العمل الطهوي ومصير أصحابه. فالحكم على طبق ما ليس رأيًا عابرًا، بل ممارسة مسؤولية تفرض على المقيّم النزاهة، والتحرّر من الانحياز، والالتزام بمنهجية واضحة تحترم الجهد المبذول وتعكس قيم العدالة المهنية. وهنا يتقاطع التذوّق مع الفلسفة الأخلاقية، ليصبح فعل أمانة قبل أن يكون حكمًا تقنيًا.

كما أن التذوّق المهني لا ينفصل عن الوعي بالسلطة التي يحملها المقيّم. فكل تقييم قد يفتح بابًا أو يغلق مسارًا، وقد يرفع تجربة أو يُهمّشها. لذلك، فإن التذوّق المسؤول يقتضي تواضعًا معرفيًا، وإدراكًا لحدود الذات، واعتراقًا بأن أي حكم يظل مشروطًا بسياقه ومنهجيته. هذه المسؤولية الأخلاقية تجعل من التذوّق ممارسة تأملية بقدر ما هي تقنية.

إن إعادة الاعتبار للتذوّق بوصفه فعلًا فلسفيًا مرجعيًا تفتح أفقًا أوسع لفهم الطهي ذاته، لا بوصفه حرفة تقنية فقط، بل كفعل إنساني يحمل معنى، ويعبّر عن علاقة الإنسان بالغذاء، وبالأخر، وبذاته. فالطاهي، حين يُدرك أن ما يُقدّمه سيُقرأ ويُفهم لا يُستهلك فقط، يصبح أكثر وعيًا بخياراته، وأكثر صدقًا في تعبيره، وأشدّ التزامًا بجوهر المهنة.

وحين نتذوّق بوعي، نمارس فعل حضور كامل، نُعيد فيه وصل الحواس بالعقل، ونحوّل الطعام من استهلاك عابر إلى تجربة وجودية تترك أثرًا معرفيًا وجماليًا طويل الأمد. وبهذا المعنى، يصبح التذوّق جسرًا بين الحس والفكر، وبين الممارسة اليومية والفلسفة، وبين الطعام بوصفه مادة، والغذاء بوصفه معنى.

المجلس العربي للمasters of Culinary Arts - IAOAMC